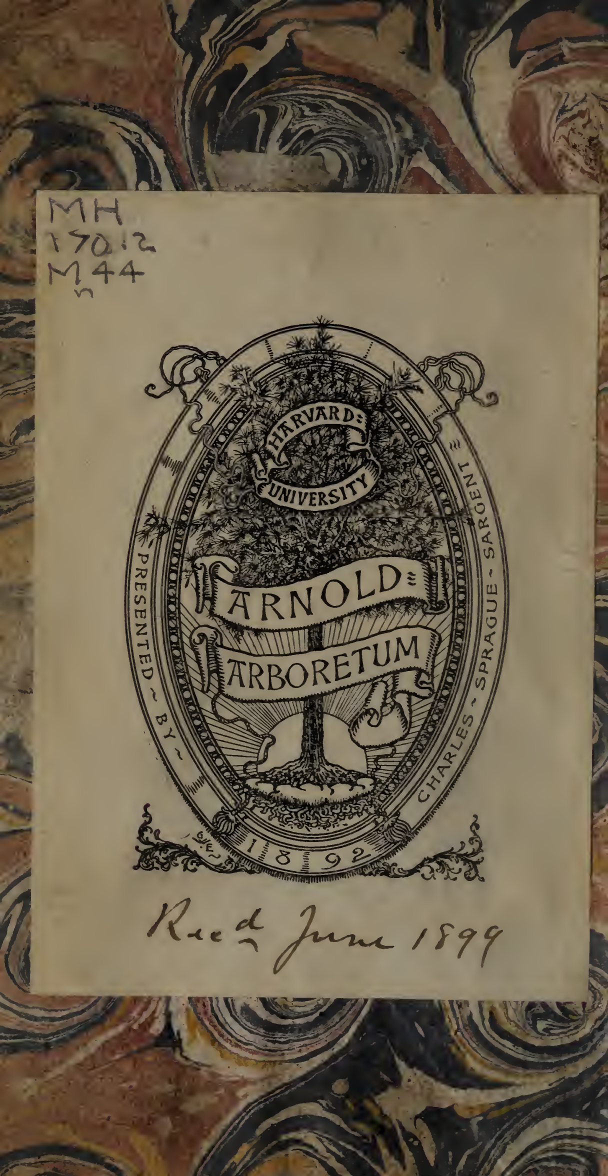



MH
170.2
M44
n
HARVARD
UNIVERSITY
ARNOLD
ARBORETUM
PRESENTED ~ BY ~ CHARLES ~ SPRAGUE ~ SARGENT
1892
Recd June 1899




Paroisse de St
Paul Le 23 Decem
année 1780
Orleans

Notes sont prises ailleurs

voyez p. 101.

l. pr.-ult. vice

NOUVELLE MÉTHODE DE CULTIVER LA VIGNE DANS TOUT LE ROYAUME;

Plus économique & plus favorable à la perfection du Vin, que la Méthode ordinaire :

PROUVÉE PAR DES EXPÉRIENCES.

Par M. MAUPIN, *ancien Valet de Chambre de la Reine.*



A PARIS,
Chez MUSIER fils, Libraire, quai des Augustins.

M. DCC. LXIII.
Avec Approbation & Privilege du Roi.

TABLE DES CHAPITRES.

FIN de la Table.

APPROBATION.

J'AI lu, par ordre de Monſeigneur le Chancelier, un Manuſcrit qui a pour titre : *Nouvelle Méthode de cultiver la Vigne dans tout le Royaume, plus économique & plus favorable à la perfection du Vin que la Méthode ordinaire, &c.* & je n'y ai rien trouvé qui me parût devoir en empêcher l'impreſſion. A Paris, ce 20 Janvier 1763.

MASSON.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre, à nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amé le Sieur MAUPIN, Nous a fait expoſer qu'il déſireroit faire imprimer & donner au public un Ouvrage qui a pour titre : *Nouvelle Méthode de cultiver la Vigne, prouvée par l'expérience*, s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce néceſſaires. A CES CAUSES,

voulant favorablement traiter l'Expoſant ; Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui ſemblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le temps de ſix années conſécutives, à compter du jour de la date des Préſentes. Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires & autres perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance ; comme auſſi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter, ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun Extrait, ſous quelque prétexte que ce puiſſe être, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Expoſant, ou de ceux qui auront droit de lui ; à peine de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenants, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Expoſant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts : A la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modéle ſous le contre-ſcel des Préſentes ; que l'Impétrant ſe conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725 ; qu'avant de l'expoſer en

vente, le Manuſcrit qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit Ouvrage, ſera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le ſieur DE LAMOIGNON; & qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothéque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit ſieur DE LAMOIGNON, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Garde des Sceaux de France, le ſieur FEYDEAU DE BROU; le tout à peine de nullité des Préſentes. Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes ayant cauſe, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Préſentes qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, ſoit tenue pour duement ſignifiée; & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conſeillers-Sécrétaires, foi ſoit ajoutée comme à l'original: Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant Clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel eſt notre plaiſir. DONNÉ à Paris, le neuvieme jour du mois de Mars, l'an de grace mil ſept cens ſoixante-trois, & de notre regne le quarante-huitieme. Par le Roi en ſon Conſeil.

Signé, LE BEGUE.

Regiſtré ſur le Regiſtre XV de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, num. 923, *fol.* 400, *conformément au Réglement de* 1723, *qui fait défenſes, art.* 41, *à toutes perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, autres que les Libraires & Imprimeurs, de vendre, débiter, faire afficher aucuns Livres pour les vendre en leurs noms, ſoit qu'ils s'en diſent les Auteurs ou autrement; & à la charge de fournir à la ſuſdite Chambre neuf exemplaires preſcrits par l'article* 108 *du même Réglement. A Paris ce* 16 *Mars* 1763.

LE BRETON, Syndic.

NOUVELLE



NOUVELLE MÉTHODE *DE CULTIVER* LA VIGNE.

****

DISCOURS PRÉLIMINAIRE.

LES progrès & la perfection des différentes parties de l'Agriculture, le ſoulagement du Cultivateur ; voilà, ſans doute, les objets les plus dignes de l'attention publique. Ils ont un rapport ſi direct & ſi prochain à la vie de l'homme, qu'on doit les regarder comme les plus importants pour lui. Rien de ſi eſſentiel que la ſubſiſtance, & rien de ſi beau que de s'en oc-

cuper. C'eſt être utile dans le genre d'utilité le plus diſtingué comme le plus précieux. Quelle eſtime & quelle reconnoiſſance ne devons-nous donc point aux ſavantes Sociétés qui conſacrent leurs talents & leurs ſoins à enrichir notre Agriculture, à chercher & à nous enſeigner les moyens de fertiliſer nos terres, enfin à répandre parmi nous l'abondance & tous les biens qui en ſont la ſuite? Mais ce n'eſt point aſſez pour l'Agriculteur de connoître & de ſentir tout le prix de leurs bienfaits, il doit encore les ſeconder dans leurs travaux; il doit, à leur exemple, s'attacher à développer les vrais principes de l'Agriculture, à en étendre les progrès, & plus encore à en perfectionner les différentes parties. Il n'y en a aucune qui ne laiſſe encore beaucoup à deſi-

rer ; mais ſur-tout la Vigne, par le vice de ſa culture, demande la premiere & la plus grande attention : c'eſt ce qui m'a déterminé à en faire le ſujet particulier de ce Traité.

La Vigne, après le Blé, eſt la branche de l'Agriculture la plus conſidérable, celle qui occupe le plus grand nombre de Cultivateurs, celle qui intéreſſe perſonnellement & directement le plus de Citoyens ; mais c'eſt auſſi celle qui en appauvrit le plus. Le Vigneron même, pour lequel la Vigne doit être le moins avare, en eſt preſque toujours la premiere victime. Sur dix, il n'y en a peut-être pas un qu'elle faſſe vivre ; le reſte eſt dans la miſere : on peut en juger par la difficulté de la perception des impôts. Le Bourgeois, je le ſais par expérience, n'en eſt pas mieux traité ;

il eſt ſouvent forcé de l'arracher, ou du moins de l'abandonner. Mais comment peut-il ſe faire que la Vigne, qui eſt naturellement ſi féconde, cauſe la ruine de celui qui la cultive ? Quelles en peuvent être les cauſes ? C'eſt, ſans doute, la trop grande multiplication de la Vigne : ce ſont nos mœurs, qui, en nous rendant plus délicats & plus recherchés, nous attachent aux plaiſirs du luxe, aux plaiſirs artificiels, & nous dégoûtent de ceux que la nature plus ſimple & plus vraie nous offre ſans ceſſe dans les riches productions de la terre. C'eſt ſur-tout la maniere ſinguliere & peu naturelle dont on cultive la Vigne. La Vigne eſt peut-être de toutes les plantes la plus vivace, celle qui met le moins de temps à croître & à ſe former, dont les racines pouſſent

en terre, s'étendent & s'alongent avec le plus de facilité ; celle, par conséquent, qui demande le plus d'écart. Cependant, de tous les arbrisseaux, la Vigne est celui que l'on plante le plus près-à-près. Les ceps, au bout de quatre à cinq ans, n'ont souvent pas un pied, un pied & demi de distance entr'eux. Delà la nécessité, pour les entretenir, de les fumer sans cesse ; delà mille opérations aussi embarrassantes pour le Vigneron qu'onéreuses au Propriétaire ; delà un nombre infini de frais & de dépenses, dont l'effet le plus certain est l'appauvrissement, & quelquefois la perte du Cultivateur. Mais si cela est, pourquoi donc cet empressement général à planter & à conserver la Vigne ? C'est parce que la Vigne est l'espece de bien la plus commode pour le Bour-

geois. C'eſt parce que ce dernier & le Vigneron ſéduits par quelques ſuccès paſſagers, par le rapport apparent de la Vigne, comptent leur profit, plutôt ſur la récolte que ſur les avances qu'elle leur coûte ; c'eſt enfin par inconſidération, par l'impreſſion d'un ancien préjugé qui s'eſt tranſmis juſqu'à nous, que la Vigne eſt un bien avantageux, le meilleur bien. Et autrefois cela étoit vrai ; mais on ne fait pas attention que la trop grande multiplication de la Vigne, peut-être auſſi la diminution de la population, & bien certainement la révolution qui s'eſt faite dans notre goût pour les plaiſirs & les excès de la table, en augmentant, d'un côté, la production du vin, de l'autre, en diminuent naturellement la conſommation ; enſorte que la Vigne, qui véritablement étoit

autrefois un très-bon bien, en eſt devenu aujourd'hui un fort mauvais. Autrement, pourquoi le Bourgeois, pourquoi le Vigneron délaiſſeroient-ils leurs Vignes, comme cela ne ſe voit que trop ſouvent ? Pourquoi, dans la grande multitude des Vignerons, y en a-t-il ſi peu d'aiſés ? Pourquoi, de tous les hommes qui travaillent la terre, le Vigneron eſt-il le plus obéré, le plus indigent ? Pourquoi ? Mais non : ſans m'arrêter davantage à démontrer l'épuiſement du Vigneron, & l'obſtacle invincible que cet épuiſement met à la population, j'en ai dit aſſez pour prouver que la maniere ordinaire de cultiver la Vigne, bien loin d'être profitable, eſt preſque toujours onéreuſe & quelquefois même ruineuſe pour le Vigneron & pour le Bourgeois ; d'où il eſt aiſé de

juger quel nombre prodigieux d'hommes elle met dans la peine. Il faut donc la réformer, cette méthode, & lui en ſubſtituer une nouvelle, plus ſimple, moins diſpendieuſe & plus avantageuſe au Cultivateur. C'eſt le but que je me propoſe. La perfection de la culture de la Vigne n'eſt cependant pas le ſeul bien qui m'occupe. Mon deſſein, en travaillant au ſoulagement du Cultivateur, eſt encore de rendre cette culture utile au progrès de l'Agriculture, & par ſuite à ceux du commerce. Voilà les trois objets de cet Ouvrage. Je commencerai donc par établir les principes de la nouvelle Culture; enſuite je rapporterai en preuve les expériences qui les confirment: enfin je ferai voir les avantages qui en reviennent au Cultivateur, à l'Agriculture & au Commerce.

CHAPITRE PREMIER

De la diſtance des Ceps.

Ce seroit naturellement ici le lieu de rapporter l'origine de la Vigne, ſon étymologie, la dénomination des différentes parties qui la compoſent; mais ces connoiſſances, plus curieuſes qu'utiles, étant abſolument indifférentes à la perfection de la culture de la Vigne, qui eſt le principal objet que j'ai en vue, je ne penſe pas devoir m'y arrêter. Ainſi je vais commencer d'abord par établir la diſtance que je crois à propos d'obſerver entre les ceps.

La Vigne étant, comme je l'ai déja dit, une plante vivace, dont les racines s'étendent & s'alongent conſidérablement;

j'eſtime, qu'en quelque ſorte de terre que ce ſoit, on ne peut pas mettre les ceps à moins de quatre pieds de diſtance en tout ſens, les uns des autres. Dans les terres fortes, ſur-tout celles qui ſont humides, je les aimerois autant à cinq qu'à quatre.

Cet eſpace, à la vérité, eſt beaucoup plus conſidérable que celui qu'on laiſſe ordinairement entre les ceps ; mais il y en a tant de raiſons, & il en réſulte de ſi grands avantages, que je me flatte que tout le monde en reconnoîtra la néceſſité ſur l'expoſé que j'en vais faire.

En effet, Les racines des ceps ainſi éloignés, ayant où s'étendre, ne ſe trouvent point affamées par les pieds voiſins, & fourniſſent à leur cep une nourriture abondante. C'eſt un proverbe uſité parmi nos Vignerons, que *les places rapportent*. Il eſt donc

bien important de diſpoſer les ceps de maniere qu'ils ayent plus d'écart entr'eux que dans la méthode ordinaire.

Cependant j'aimerois encore mieux les rapprocher que de les provigner, comme on fait communément. Cet uſage me paroît abuſif & deſtructeur. En plantant les ceps les uns près des autres, chaque cep a non-ſeulement ſes racines propres, qui pouſſent horizontalement dans toute l'épaiſſeur de la terre, mais encore des racines perpendiculaires qui s'enfoncent dans toute la profondeur de cette terre, pour y puiſer les ſels & l'humidité qui s'y trouvent.

Les ceps provignés, au contraire, n'ayant tous qu'une ſouche commune & leurs racines latérales, il n'eſt pas poſſible qu'ils tirent de la terre autant

de nourriture que s'ils avoient chacun leur pivot particulier. D'ailleurs il eſt vraiſemblable que la charge conſidérable que l'on donne à la mere-ſouche doit affoiblir l'action de ſes racines pivotantes, en ſorte qu'elles ne peuvent pas s'enfoncer, ni s'étendre dans toute la profondeur de la terre, & par conſéquent il en reſte beaucoup d'inutiles. En un mot, & ceci eſt de la plus grande importance, & convient à toutes ſortes d'arbres ; moins la ſouche eſt chargée de ceps, & le cep chargé de branches, & plus la Vigne eſt forte & vigoureuſe.

Il eſt donc vrai de dire que la façon de provigner la Vigne, loin de l'améliorer, n'eſt propre au contraire qu'à la détériorer. Mais ſi cette opération eſt nuiſible à la Vigne, la maniere de planter les ceps les uns ſi près

des autres, ne lui eſt gueres plus avantageuſe.

1°. Ces ceps n'étant ſéparés entr'eux que par de très-petites eſpaces, leurs racines doivent en très-peu de temps ſe joindre, ſe mêler enſemble, & empietter les unes ſur les autres. Alors quelle confuſion! quel déſordre! Le moindre eſt l'épuiſement de la terre.

2°, La Vigne ne ſe cultivant que dans l'objet du fruit, c'eſt aller directement contre cet objet que d'y multiplier les ceps, comme on fait ordinairement; cela eſt aiſé à démontrer.

En effet, ſuppoſons deux arpents de terre de cent perches chacun, & la perche de vingt pieds.

Dans l'un, les ceps ſeront plantés à quatre pieds de diſtance de tout ſens.

Dans l'autre, les ceps ſeront

à deux pieds de diſtance également de tous ſens.

Ainſi le premier contiendra, ſi l'on veut, deux mille cinq cents ceps.

Le ſecond en contiendra dix mille. Voilà donc dans ce dernier ſept mille cinq cents ceps de plus que dans le premier. Or chaque cep ayant ſes racines, ſa tige & ſes branches; voilà ſept mille cinq cents tiges, leurs racines & leurs branches que la terre ſera obligée de nourrir dans l'un de plus que dans l'autre. La ſeve employée à la production & à l'entretien de ces différentes parties, ne pouvant l'être en même temps à la production des raiſins, pour leſquels elle ſe trouve réellement en pure perte, il eſt vrai de dire, que c'eſt aller contre l'objet du fruit, que de trop multiplier les ceps.

Envain, pour défendre cette pratique, oppoſeroit-on, que ſi ces ceps ſurchargent la terre de l'entretien d'un bois conſidérable, ils portent auſſi leur fruit; enſorte que par leur grand nombre, ils en donnent beaucoup plus que dans le premier arpent de Vigne, où il n'y a que la quatrieme partie des ceps contenus dans le ſecond.

Cette objection fondée ſur le préjugé général eſt, à la vérité, un peu ſpécieuſe; mais il n'en eſt pas plus mal aiſé de la détruire, & de faire voir qu'elle porte abſolument à faux.

En effet, les racines étant les principaux organes de la nutrition de la Vigne, ainſi que de toutes les autres plantes, la Vigne doit naturellement rapporter plus ou moins à raiſon de ce que ſes racines ſont plus ou moins fortes, plus ou moins

longues, enfin, de ce qu'elles ont plus ou moins de terre à s'étendre, & par conséquent plus ou moins de sucs à exprimer. Or dans la premiere supposition, les ceps ayant quatre fois autant de distance entr'eux que ceux de la seconde, leurs racines sont censées avoir pareillement quatre fois autant d'étendue & de portée que les racines de la derniere supposition; par conséquent elles doivent fournir à leur cep quatre fois autant de nourriture, & par suite, quatre fois autant de fruit.

Il y a plus; en supposant dans le second cas que les racines de quatre ceps pris ensemble fournissent à ces quatre ceps autant de nourriture que dans le premier, les racines de chaque cep lui en fournissent à lui seul, le même espace de terre, quatre pieds quarrés, par exemple,

ple, contenant dans cette ſeconde hypotheſe quatre ceps, au lieu d'un ſeul qu'il contient dans la premiere, il s'enſuit que dans cet eſpace, ce ſeul cep doit encore profiter, pour l'augmentation de ſon fruit, de la ſeve employée dans le ſecond cas, à la formation & à l'entretien des trois tiges de ſurplus & de leurs branches. Ce n'eſt pas tout encore; les racines ſe multipliant à raiſon de la multiplicité des ceps, le ſecond arpent doit contenir quatre fois autant de racines que le premier. Il eſt vrai que dans celui-ci les racines ſont cenſées avoir trois fois plus d'étendue; mais il n'en eſt pas moins vrai qu'elles y ſont en bien moindre quantité, & par conſéquent qu'elles doivent bien moins épuiſer la terre. Trente racines de quatre pieds de long fatiguent incomparable-

ment moins la terre que cent vingt racines longues d'un ſeul pied : la raiſon en eſt claire.

Il doit donc paſſer pour certain ; 1°, que bien loin que la grande quantité des ceps ſerve à la production des raiſins, elle lui eſt abſolument contraire ; 2°, que les racines ſeules doivent être le premier objet de la culture, comme elles ſont les principaux organes de la nutrition des plantes & de leur fructification. Cela eſt établi de maniere à ne devoir laiſſer aucun doute. Cependant, comme dans une matiere auſſi importante, on ne doit rien négliger de ce qui peut opérer ou fortifier la conviction, on ſe croit obligé d'ajouter à ce qu'on vient de dire, une réflexion qui acheve de le confirmer.

C'eſt une vérité auſſi reconnue qu'elle eſt palpable, que toutes les plantes tranſpirent

plus ou moins à raiſon de leur poroſité & de la chaleur.

Une autre vérité non moins certaine, c'eſt que par cette tranſpiration les plantes perdent beaucoup de leur ſeve. Cela peut ſur-tout ſe remarquer l'Eté dans la grande ardeur du ſoleil, où il ſe fait une telle raréfaction de la ſeve, & par cette raiſon une ſi grande évaporation, que non-ſeulement les plus gros légumes en tombent d'épuiſement; mais encore que les tiges mêmes des arbres en ſont quelquefois brûlées & deſſéchées.

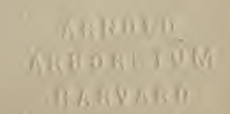
Il eſt encore certain que cette tranſpiration eſt plus ou moins forte, à raiſon de l'étendue plus ou moins grande des ſurfaces; enſorte qu'en ſuppoſant dans les deux arpents les ceps d'égale groſſeur, & par conſéquent de ſurface égale, il y aura dans le ſecond trois fois plus de tranſ-

piration & de perte de ſeve que dans le premier. Mais comme il eſt à croire que dans celui-ci les ceps acquerront tout au moins le double de la groſſeur des autres, il faut ſuppoſer que la tranſpiration ſera double auſſi, c'eſt-à-dire, qu'elle ſe fera à raiſon de cinq mille ceps, au lieu de deux mille cinq cents; en ce cas ce ſera encore la moitié, & même en calculant à la rigueur, plus de la moitié moins de tranſpiration, & par conſéquent plus de la moitié moins de perte ſur la ſeve. Quelle prodigieuſe économie! Il n'eſt pas poſſible d'en donner une évaluation fixe; mais il eſt ſûr que plus on y réfléchira, & plus on la trouvera avantageuſe, & telle qu'elle doit accroître conſidérablement la vigueur des plantes. Ainſi, ſous quelque point de vue qu'on enviſage la multiplicité

des ceps, il eſt vrai de dire qu'il y a tout à gagner à les écarter, & tout à perdre à les rapprocher.

Envain diroit-on, que ſi leur écartement convient à certaines terres, il peut être nuiſible dans d'autres : les Vignes de Provence, les Graves de Bordeaux & de quelques autres endroits, où les ceps ſont encore plus éloignés que je ne le recommande, détruiſent entiérement cette objection.

On ne feroit pas mieux fondé à prétendre que les ceps ainſi eſpacés pouſſant plus vigoureuſement, ils donneront de fortes tiges, qui s'élevant d'année en année, formeront des Vignes hautes. 1°, Avec de l'attention on peut les rabattre chaque année, indépendamment de ce qu'on doit les charger à proportion de leur force. 2°, Si ces



ceps, par la force de la terre; s'emportoient malgré tout, ce qui feroit déja un heureux embarras, le pis-aller feroit d'en étendre les branches de droite & de gauche comme en contrespalier, de la maniere que cela se pratique en quelques vignobles (*a*). Il ne peut donc y avoir aucun inconvénient de ce côté; ainsi après avoir traité de l'écartement des ceps, relativement à l'abondance de la feve & à la vigueur qu'il leur procure, je vais passer aux autres avantages qui en résultent.

Le second de ces avantages, après celui de l'abondance de

(*a*) Particuliérement en Franche-Comté, c'est ce qu'ils appellent en *Echameys*, ou en *Liçoulot*. Les échameys sont faits avec des échalas de trois pieds & demi de hauteur, & de perches en long & en travers, qui forment un quarré parfait; après quoi on y attache le pied de la Vigne avec de l'osier. Le liqoulot n'est élévé de terre que d'un pied avec des perches en long seulement: tous les échalas sont arrêtés les uns avec les autres avec de l'osier. *Voyez* prem. Vol. d'un Traité sur la Vigne, p. 463.

la ſeve, & qui eſt très-conſidérable, c'eſt que dans la pratique que je propoſe, les ceps ne ſont preſque point ſuſceptibles de la gelée : 1°, parce que leurs racines, comme je l'ai fait voir, leur donnent plus de ſeve que dans la méthode ordinaire : 2°, parce que l'air circulant librement autour des ceps, il en chaſſe l'humidité : 3°, parce que les longs bois qu'on laiſſe ſur ces ceps vigoureux, étant facilement agités par le vent, l'humidité ne peut pas, pour ainſi dire, s'y arrêter.

Un troiſieme avantage non moins grand que les deux autres, & qui réſulte de l'éloignement des ceps, provient encore de l'air, qui, d'un côté, en purgeant l'humidité de la Vigne, la rend moins ſujette à couler, & ſes grappes à ſe pourrir ; & de l'autre, exalte ſa ſeve,

mûrit ses raisins, & leur donne une toute autre qualité que dans les Vignes ordinaires ; d'où s'ensuit naturellement la plus grande perfection du vin.

Un quatrieme avantage, qui est le principal que je me propose, est l'économie considérable des façons & autres dépenses de la Vigne. J'en parlerai dans le plus grand détail à la fin de ce Traité.

CHAPITRE II.

De la préparation de la Terre.

AVANT d'enseigner la maniere de préparer la terre, il semble qu'il seroit à propos d'en faire connoître les différentes sortes. Mais, 1°, les notions ordinaires sur cette matiere me paroissent suffisantes : 2°, cette

matiere

matiere eſt ſi étendue, & a été traitée par tant d'Auteurs, & ſi ſavamment par quelques-uns, que je ne peux pas mieux faire que d'y renvoyer (*a*). 3°, Le Vigneron & le Bourgeois, dans la plantation de la Vigne, ſont communément ſi indifférents à la qualité des terres, qu'il eſt aſſez inutile d'entrer dans aucune diſcution à ce ſujet. Je dirai cependant qu'en général la terre eſt bonne, à raiſon de ce qu'elle conſerve mieux ſon humidité ; de ce qu'elle eſt plus ou moins maniable, plus ou moins facile à labourer ; de ce qu'elle contient plus ou moins de parties douces, ſpongieuſes, auſſi propres à s'ouvrir aux influences de l'air

(*a*) *Voyez* le Journal économique, Juillet 1758 ; l'Eſſai ſur l'amélioration des terres ; un nouveau Traité ſur la Vigne, premier volume ; Maiſon ruſtique, édition de 1755.

qu'à retenir long-temps ce qu'elles en ont reçu.

A l'égard des terres propres à la Vigne, il n'y en a aucune dont elle ne s'accommode ; mais si elle vient plus forte dans les terres humides, elle se plaît aussi dans les terres seches, & y donne un bien meilleur vin.

Quant à la préparation de la terre, la vigne est une plante tellement vivace & si robuste, que pour la planter, on peut, absolument parlant, se contenter des préparations ordinaires, quelqu'imparfaites qu'elles soient ; alors dans la pratique qu'on enseigne, elle sera d'un tiers moins coûteuse que dans l'autre ; mais aussi de même que dans cette derniere, elle sera fort long-temps à croître & à rapporter, ainsi il sera encore

plus avantageux de préparer la terre de la maniere que je vais l'indiquer.

Les premieres racines de la Vigne ſont ſi foibles & ſi délicates, qu'on ne peut pas trop ameublir la terre qui les environne, & qui eſt deſtinée à leur donner leur premiere nourriture.

D'après cela, je penſe qu'il faut creuſer les foſſes pour le plant, ſoit croſſette, ſoit chevelure, ſoit plant enraciné, de deux pieds de tout ſens; plus profondes elles n'en vaudront que mieux pour les terres fortes, ſur-tout s'il s'agiſſoit de planter des chevelures, ou du plant enraciné. Mais à l'égard des ſables & autres terres fort légeres, non-ſeulement il feroit inutile de défoncer plus avant, parce que ces ſortes de terres cedent facilement aux efforts des raci-

nes ; mais encore cela pourroit être préjudiciable dans ces commencements où il faut retenir, autant qu'il eſt poſſible, l'eau à la ſuperficie, loin d'en faciliter l'écoulement.

Ces foſſes doivent être fouillées au moins trois ou quatre mois avant la plantation ; ſi cette attention n'eſt pas abſolument néceſſaire, du moins ne peut-elle qu'être avantageuſe.

CHAPITRE III.

Des différents Cepages propres à faire du Vin.

LE MORILLON noir qu'on appelle en Bourgogne *Pineau*, & à Orléans *Auvernas*, parce que la plante eſt venue d'Auvergne, eſt fort doux, ſucré, excellent à manger, vient bien

dans toute ſorte de terre. Son bois a la coupe plus rouge qu'aucun autre. Le meilleur eſt celui qui eſt court, dont les nœuds ne ſont point eſpacés de plus de trois doigts : il a le fruit entaſſé, & la feuille plus ronde que les autres de la même eſpece.

Il y a une ſeconde eſpece de Morillon, qu'on appelle *Pineau aigret*, qui porte peu & donne de petits raiſins peu ſerrés ; mais le Vin en eſt fort & même meilleur que celui du premier Morillon. Ce ſecond Pineau aigret à le bois long, plus gros, plus moëlleux & plus lâche que l'autre ; les nœuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en dehors, & la feuille découpée en trois ou en patte d'oie.

Le Morillon façonné, autrement dit *Meunier*, parce qu'il à les feuilles blanches & fari-

neufes, fait de bon Vin, charge beaucoup, & par cette raifon, fe multiplie, depuis plufieurs années, confidérablement dans les Vignobles des environs de Paris, au préjudice du Pineau qui charge moins, mais dont le Vin eft bien meilleur & beaucoup plus eftimé.

Le Bourguignon ou Treffeau eft un raifin noir affez gros, meilleur à faire du Vin qu'à manger : il charge des plus, & donne de groffes grappes.

Le Sanmoireau fe nomme *Quille de Cocq* aux environs d'Auxerre. C'eft un raifin noir excellent à manger & à faire du Vin : il a le grain un peu long & preffé.

Le Fromenteau eft un raifin exquis & fort connu en Champagne : il eft d'un gris rouge, & la grappe en eft affez groffe, le grain fort ferré, la peau dure,

le suc excellent, & fait le meilleur Vin. C'est à ce raisin que le Vin de Sillery doit son mérite & sa réputation.

Indépendamment de ces especes de raisins, il y en a encore plusieurs autres, tant de noir que de blanc ; mais à l'égard du noir, les especes en sont si grossieres, qu'elles ne peuvent faire que de mauvais Vins.

A l'égard du blanc, quoiqu'il y en ait plusieurs especes estimables, dans l'objet du Vin rouge, on n'en conseille point l'usage. En effet, le raisin blanc étant de sa nature plus aqueux & moins substantiel que le noir, il gâte la couleur du Vin rouge, & le rend en même temps plus foible, plus mou & plus liquoreux. Il ne faut donc point en planter, du moins dans les pays septentrionaux ; car pour les pays méridionaux, où la chaleur excessive

donne du Vin plein de feu, de ſeve, & beaucoup plus épais que dans nos meilleurs Vignobles, je penſe qu'il eſt ſouvent avantageux d'y mêler les différents cepages de rouge & de blanc.

CHAPITRE IV.

De la convenance des différents Terreins, avec les différents Cepages.

IL Y A tant de ſortes de terre entre la terre forte & la terre légere, qu'il n'eſt pas poſſible d'aſſigner à chacune d'elles l'eſpece de cepage qui lui convient le mieux. Cependant on peut dire en général; 1°, que toutes les ſortes de terres s'accommodent de toutes les ſortes de cepages; 2°, que dans

l'objet de la qualité du Vin, il faut préférer les cepages moins grossiers à ceux qui le sont plus ; 3°, qu'il faut proportionner la qualité des cepages à celle de la terre : ainsi dans les terres légeres, on y plantera les especes délicates, celles qui demandent le moins de nourriture ; dans les terres fortes, les especes qui chargent le plus ; avec cette différence cependant, que les complants plus délicats, donneront de meilleur Vin dans les terres fortes que les plus grossiers, & y réussiront mieux que ces complants grossiers ne réussiroient dans les terres légeres.

Peut-être m'objectera-t-on, que ces complants délicats donneront un vin fin & par trop léger ; mais, d'un côté, en observant de ne planter que du cepage rouge, le Vin en acquerra

beaucoup plus de corps qu'en mêlangeant, comme on fait ordinairement, le blanc avec le rouge : d'un autre côté, les cepages grossiers, dont on fait usage, ne parvenant presque jamais à leur maturité, ils donnent au Vin bien moins de corps que de verdeur & d'amertume ; ainsi je pense qu'ils lui sont plus contraires qu'avantageux.

CHAPITRE V.

Du Plant de la Vigne.

LA VIGNE se plante & se perpétue de boutures, autrement dit, crossette, chapon, marcotte, ou de plant enraciné, qu'on appelle *Plan chevelu & chevelé*. Ce dernier, & ce qu'on appelle *Chevelures* aux environs de Paris, sont préférables à la

croffette, en ce qu'ils rapportent plutôt ; mais la croffette leur eft préférable, en ce qu'elle coûte moins, dure davantage, & que le choix en eft beaucoup plus facile que du plant enraciné. Seulement il faut avoir l'attention que la croffette ait, autant que cela fe pourra, à l'extrémité d'en bas, du bois de deux feves ; elle en portera plutôt du fruit.

CHAPITRE VI.

Du temps & de la maniere de planter.

LA VIGNE, ainfi que les Arbres, doit être plantée en Automne : la terre alors s'affaiffant par fon propre poids, & par les grandes pluies de l'Automne & de l'Hiver, les raci-

nes ſerrées & enveloppées de toutes parts par la terre qui les environne, ſe trouvent, au Printemps, en état de pomper les ſucs de cette terre, & de nourrir abondamment leur plante.

On peut aſſurer que par ce moyen le nouveau plant réuſſit plus ſûrement, & rapporte beaucoup plutôt. Il eſt donc bien avantageux de ſuivre cette pratique, non-ſeulement pour les terres légeres, mais encore, dans mes principes, pour les terres fortes & humides.

Quant à la maniere de planter; les foſſes préparées, comme je l'ai dit, ſi c'eſt du plant enraciné ou des chevelures, il faut les planter avec toutes leurs racines & leurs chevelures, en obſervant d'en rafraîchir légérement le bout, & d'écourter celles qui pourroient avoir

été bleſſées. On doit être certain que le plant ne tardera pas à reprendre, & donnera du fruit dès la ſeconde année. J'en ai fait l'épreuve.

Dans le courant du mois de Mars 1760, je fis, par expérience, lever de vieux ceps, & des chevelures; auſſi tôt je fis creuſer des trous de deux pieds, deux pieds & demi de profondeur, & autant de largeur; j'y plantai mes vieux ceps & mes chevelures avec ſoin & avec toutes leurs racines : ces ceps, ou du moins les vieux, m'ont donné du fruit dès la même année, & encore celle-ci. Les chevelures, à la vérité, n'en ont point fourni; mais certainement elles m'en donneront l'année prochaine, & m'en auroient donné dès cette année, ſi mes occupations, en me portant à d'autres objets, m'euſſent permis de

les faire tailler, & de les faire labourer dans le temps & de la maniere qu'il convenoit. J'en juge ainſi par leur bois, & ſurtout par leurs racines que j'ai fait déchauſſer à quelques-unes, & qui ſont très-belles, très-longues, très-fortes & en grande quantité. Mon Vigneron, à mon inſçu, planta le même jour quelques chevelures, ſuivant l'uſage ordinaire; mais il s'en faut de beaucoup qu'elles aient autant profité que les miennes.

Il faut donc planter la Vigne avec toutes ſes racines & ſes chevelures; en les recouvrant, on aura ſoin de les ſéparer, de les alonger, & de les diſpoſer de maniere, qu'autant qu'il ſera poſſible, elles ne ſe touchent point, & qu'elles ſe trouvent dans la terre à différentes épaiſſeurs. On aura ſoin auſſi qu'il y ait ſous les racines un demi-

pied de miettes de terre, & que la foſſe ſoit remplie au niveau du ſol. Cette derniere attention, néceſſaire aux terres légeres à cauſe de la gelée, l'eſt encore plus dans les terres fortes, à cauſe de leur grande humidité.

Au ſurplus, quand on preſcrit toutes ces précautions, ce n'eſt pas qu'elles ſoient abſolument indiſpenſables, en ſorte que ſans cela la Vigne ne puiſſe pas réuſſir; mais c'eſt pour en aſſurer d'autant plus le ſuccès, & pour en avancer le rapport.

Pour ce qui eſt de la croſſette, plus elle aura de longueur, plus la partie qui ſera couchée ou élevée en terre, portera de nœuds, & plus elle jettera de racines, & par conſéquent plutôt elle donnera du fruit.

A l'égard de la queſtion ſi

ſouvent agitée, s'il eſt à propos ou non de fumer la Vigne en la plantant. Je ſuis, avec pluſieurs Auteurs, pour l'affirmative. Envain diroit-on que c'eſt un aliment trop fort pour un ſujet ſi délicat : on ne voit pas ſur quoi ce ſentiment pourroit être fondé. S'il y avoit du danger, ce ne pourroit être que dans la maniere & peut-être dans la ſuite, par l'ignorance d'un Vigneron, qui, ſe laiſſant ſéduire par une apparence de vigueur, pourroit ſurcharger le jeune cep. Cependant, en ſoutenant que le fumier ne peut pas nuire aux progrès de la plante, & au contraire; je penſe que, ſur-tout dans les ſables & dans les terres légeres ou trop brûlantes, il feroit beaucoup plus avantageux, dans le temps de la plantation, de mettre au pied du cep, la valeur de deux

paniers

paniers de terre, ſoit franche, ſoit forte, ſoit même glaiſe, pourvu qu'elles ſoient bien mûries à l'air & bien pulvériſées. Il eſt aiſé de ſentir tous les avantages qui en peuvent réſulter. Un des plus conſidérables, c'eſt d'éviter par-là le fumier ſi coûteux, & en même temps ſi préjudiciable à la qualité du Vin.

CHAPITRE VII.

Des Opérations qu'il convient faire pour réduire les Vignes ordinaires à la diſtance propoſée.

LA VIGNE eſt de toutes les plantes, une de celles qui durent le plus; cependant on peut dire que communément elle ne paſſe gueres quarante à cinquante ans: ainſi pour en entretenir

la même quantité, il faut croire que chaque année on en replante la quarantieme ou la cinquantieme partie. Quand donc on ne ſuivroit la culture que j'indique, que relativement à cette quantité, ce feroit toujours une grande économie & un grand avantage pour le Cultivateur. Mais cet avantage ſera incomparablement plus conſidérable en étendant cette pratique à toutes les Vignes en général. Il eſt vrai que les Vignes faites, offrant ce ſemble un bénéfice préſent, on aura peine à y renoncer en vue d'un bénéfice à venir, qui paroît toujours moins aſſuré. Mais, 1°, parmi ces Vignes faites, il y en a toujours beaucoup à refaire : 2°, En les ſuppoſant dans le meilleur état, il faut au moins les entretenir ; & alors il faut trois fois plus d'échalas, trois

fois plus de fumier, trois fois plus de façon, & il en coûte au moins pour les labours un tiers de plus que dans la méthode que j'enſeigne : 3°, Les Vignes établies, ſuivant cette derniere maniere, dureront au moins dix ans, vingt ans & peut-être trente ans de plus que dans la maniere ordinaire : ainſi, à tout compter, il eſt aiſé de voir qu'il ſeroit encore plus avantageux de réduire toutes les Vignes à la diſtance que je recommande. Un exemple rendra la choſe encore plus ſenſible.

Suppoſons deux arpents de Vigne, égaux en tout, plantés ſuivant l'uſage commun.

Suppoſons encore que, pour les cultiver, il en coûte, tout compris, 100 liv. qui en rapportent 150 liv. c'eſt 50 liv. de profit net par arpent.

De ces deux arpents, nous en laisserons un à la culture ordinaire, l'autre sera réformé sur mes principes : le premier coûtera de culture 100 liv. & continuera de rapporter un profit net de 50 liv.

Le dernier coûtera de culture 50 liv. & ne rapportera la premiere & la seconde année que le prix de ses façons ; mais à la troisieme & aux suivantes, il rapportera autant & plus que l'autre arpent, c'est-à-dire, au moins 150 liv.

Sur ces 150 liv. il n'y a à prélever pour les frais de culture que 50 livres ; donc par année il rapportera de bénéfice net 100 liv. C'est 50 liv. par an de plus que le premier.

Celui-ci, dans les quatre premieres années, aura donné, à raison de 50 liv. par an, un produit de 200 livres ; celui-là, dans

les deux dernieres de ces quatre années, donnera également, à raison de 100 liv. par an, un produit de 200 liv. Donc dès la quatrieme année le Cultivateur aura retiré autant de bénéfice de l'un que de l'autre, & aura en outre, par la suite, dans l'arpent réformé, 50 liv. de bénéfice par an, de plus que dans l'autre. Il feroit donc bien avantageux pour lui d'adopter entiérement la méthode qu'on lui propofe ; il ne pourroit s'y refufer qu'autant qu'il douteroit de la diminution des frais de culture, & que fa Vigne ainfi éclaircie, lui rapportât autant qu'auparavant ; mais à l'égard des frais, l'entretien de la Vigne devant être en proportion avec la quantité des ceps qu'elle contient, dès qu'il y a une fuppreffion de plus des cinq fixiemes de ces ceps, la diminu-

tion des frais qu'ils entraînent doit paſſer pour démontrée, & le ſera encore plus à la fin de cet Ouvrage.

A l'égard du produit, les principes que j'ai établis & les expériences que je rapporterai, prouvent de la maniere la plus victorieuſe, qu'il eſt égal & même ſupérieur au produit des Vignes ordinaires.

Il eſt vrai que ces principes ont été diſcutés particuliérement à l'occaſion de la plantation; mais ils n'en conviennent pas moins à l'opération que je propoſe. En effet, le cep qui reſtera ſeul ſur la mere-ſouche, n'ayant plus à partager ſa nourriture avec les ceps voiſins; il profitera ſeul de toute la ſeve de la mere-ſouche, étendra ſes racines, & deviendra fort & vigoureux, & d'une grande abondance; cela eſt certain, &

ſera encore prouvé par les expériences que je rapporterai : ainſi il n'eſt plus queſtion que d'établir la maniere dont on doit procéder à l'écartement des ceps.

Cet écartement ſe fera, en arrachant tous les ceps qui ſe trouveront dans les quatre pieds qu'il faut laiſſer de diſtance d'un cep à l'autre ; lorſqu'on arrachera ces ceps, on aura ſoin de ne point endommager les gîtes.

A l'égard de ceux que l'on conſervera, quand ils ne ſe rencontreront point juſte à la diſtance de quatre pieds, on pourra les rabaiſſer en terre à peu près comme on fait pour provigner, enſorte que les racines ne ſe trouvent point trop près de la ſuperficie.

Ces opérations, comme on le voit, ſont fort ſimples ; elles ne coûtent pas même le prix

des échalas inutiles que l'on peut revendre ; ainſi tout ſe réunit pour déterminer le Cultivateur à les entreprendre & à mettre, comme j'ai fait moi-même, toutes ſes Vignes jeunes & vieilles par rangées.

CHAPITRE VIII.

Des Fumiers.

LA FÉCONDITÉ de la terre devant naturellement s'épuiſer par ſes productions ſucceſſives, il paroît néceſſaire d'en renouveller les ſucs de temps en temps ; mais ſi cela eſt indiſpenſable, ce doit être principalement dans les terres plantées, ſoit en Arbres, ſoit en Vignes, où les labours ne pouvant pénétrer auſſi avant que les racines, il ſemble qu'il n'y a que le fumier,

fumier, les engrais en général qui puiſſent reſtituer à ces terres les ſels & la fertilité qu'elles ont perdues. Cependant je ſuis perſuadé que dans la pratique que je propoſe, on peut, abſolument parlant, s'en paſſer, non-ſeulement dans les terres fortes, dans les bonnes terres, à l'égard deſquelles, en obſervant les attentions ci-après, je ſuis convaincu que le fumier n'eſt jamais, ou que très-rarement néceſſaire, mais encore dans les ſables & dans les terres légeres.

En effet, 1°, les racines étant, dans mes principes, beaucoup plus fortes, plus longues & plus vigoureuſes qu'elles ne peuvent l'être dans l'uſage ordinaire, elles doivent toujours donner une ſeve abondante à leur cep: 2°. La terre que j'ai recommandé de mettre au pied

du cep lors de la plantation, étant à quatre ou cinq pouces de la ſuperficie, peut, par ſa qualité, être regardée comme un engrais perpétuel, auſſi propre à maintenir la fraîcheur de la plante, qu'à lui conſerver les ſels & les parties nutritives qu'elle reçoit du labour & des pluies : 3°, Au lieu de fumier on peut mettre, & cela ſeulement aux ceps qui en auront abſolument beſoin, un ou deux paniers de la premiere terre que j'ai indiqué : cela coûtera bien moins, durera beaucoup plus, & ne fera ni aux racines, ni à la qualité du Vin, le même tort que le fumier : 4°, On peut ſuppléer avantageuſement au fumier, en donnant à la Vigne un labour au mois de Novembre. Ce labour ſe fait pour faciliter dans la terre l'entrée des pluies abondantes de l'Automne & de

l'Hiver, de maniere qu'elles puiſſent, s'il eſt poſſible, deſcendre juſqu'au pied des plantes : c'eſt peut-être, par cette raiſon, le plus eſſentiel des labours ; & à cette occaſion j'obſerverai que je ſuis bien éloigné de prétendre indiſtinctement, comme quelques Auteurs, que les hivers ſecs ſont les plus avantageux pour les plantes : cela eſt vrai pour les plantes annuelles, & pour la deſtruction des inſectes ; mais autrement ce ne peut l'être pour les plantes vivaces, telles que les Arbres & la Vigne, dont les profondes racines ne peuvent être vivifiées que par les grandes pluies, qui leur portent l'humidité & les ſels néceſſaires pour leur végétation.

5°, Enfin, on peut ſe paſſer de fumier, en obſervant avec ſoin de maintenir la Vigne baſſe

de tige, en n'en laiſſant point trop vieillir les branches, en n'en multipliant point trop les têtes, & en la taillant toujours relativement à ſa vigueur & à ſa derniere pouſſe. Cette attention, ſur-tout ſi l'on y joint le labour d'Automne, eſt ſi importante & ſi avantageuſe, qu'à moins d'accidents extraordinaires, on peut compter que la Vigne, une fois bien venue & d'ailleurs bien conduite, n'aura jamais beſoin de fumier, ni même d'être terrée, ou du moins que très-rarement; ainſi le fumier, dans mes principes, devenant inutile, je me diſpenſerai d'en faire connoître les différentes ſortes & leurs propriétés.



CHAPITRE IX.

De la Taille de la Vigne.

LA TAILLE n'eſt pas moins néceſſaire à la Vigne qu'aux Arbres fruitiers. Mais dans quel temps faut-il la faire ? Les uns prétendent que ce n'eſt qu'au renouvellement de la ſeve ; les autres, & c'eſt le ſentiment des plus ſavants Auteurs anciens & modernes, prétendent qu'il eſt plus avantageux de la faire en Automne : pour moi, voilà la troiſieme année que j'en ai pris l'uſage, & je m'en ſuis toujours bien trouvé. Il n'eſt point juſqu'à mes Vignerons, qui s'étoient d'abord ſoulevés, qui ne reconnoiſſent qu'au moins il n'y a aucun inconvénient dans cette pratique. Il y a plus de diffi-

culté ſur la maniere ; cela doit dépendre de la vigueur de la Vigne : ſi elle eſt foible, il faut la tailler courte ; ſi elle eſt forte, il faut la tailler à vin, c'eſt-à-dire, y faire de longs bois, comme j'ai fait cette année, ſur une bonne partie des ceps de mes Vignes ; mais ſur-tout, & c'eſt encore une attention que j'ai eu & dont mes Vignerons s'étoient bien écartés, il faut retrancher rigoureuſement, ſur chaque cep, tous les vieux bois, toutes les têtes qu'on n'y juge pas abſolument néceſſaires ; ſauf à faire de longs bois, & à donner plus de taille aux brins qu'on a laiſſés : des exemples rendront la choſe plus ſenſible.

Suppoſons d'abord un cep qui portera quatre têtes : ſi on laiſſe ces quatre têtes, on pourra tailler les deux plus baſſes à deux yeux chacune, & les deux

autres à trois yeux. Je connois des Vignerons qui ne tailleroient fûrement pas autrement : cependant il feroit beaucoup mieux de retrancher une tête, d'en tailler deux à quatre yeux, & la plus baffe à deux. On aura la même quantité de boutons, & néanmoins on économifera la feve d'une tête. On doit être affuré que le cep s'en portera beaucoup mieux.

Autre Exemple.

Suppofons encore, comme j'en ai vu, & comme il eft aifé d'en voir fur des ceps vigoureux plantés dans mes principes; fuppofons, dis-je, au pied de la tige un fort jet de deux ans, long de quatre pieds, qui aura produit la derniere année douze brins de farment; certains Vignerons, attendu la grande force du cep, tailleront,

& ceci n'eſt pas ſuppoſé, tailleront, dis-je, à deux yeux ſur chacun de ces brins ; d'autres plus entendus commenceront à retrancher les ſix derniers brins de l'extrémité, & tailleront à trois yeux ſur les ſix reſtants : peut-être ſeroit-il encore mieux de tailler ſeulement ſur cinq brins, dont le plus bas à trois yeux, les deux ſuivants à quatre, & les deux derniers à cinq ou à ſix : quoi qu'il en ſoit, il eſt certain que ces derniers, par la ſuppreſſion des ſix ou ſept brins, & du vieux bois qui les portoit, font une économie conſidérable de la ſeve ; & cependant le cep ſe trouve taillé pour une égale & même pour une plus grande quantité de fruit.

C'eſt ainſi qu'un Vigneron intelligent ſait faire rapporter ſa Vigne, & en même temps la conſerver à peu de frais ; où un

Vigneron peu inſtruit ou mal intentionné, comme il y en a tant, la ruine, & le Propriétaire qu'il conſtitue dans de grandes dépenſes pour la rétablir.

Pour ce qui eſt de la taille du jeune plant, ſoit croſſette, ſoit plant enraciné, il faut le tailler à deux yeux; la ſeconde année, on pourra le tailler à deux têtes, chaque tête à deux yeux; le tout cependant ſelon la vigueur de la pouſſe. Quelques-uns prétendront mieux faire en ne le taillant point du tout cette ſeconde année. Mais ce principe ne me paroît point fondé: tailler un arbre, quelque choſe qu'on puiſſe dire au contraire, ſera toujours le décharger.

A l'égard de la troiſieme année & des ſuivantes, c'eſt la force du cep qui doit décider. On obſervera ſeulement dans ces commencements, de char-

ger à la taille plutôt moins que plus.

CHAPITRE X.

Des Labours.

Les labours aident tellement la végétation, que je penſe qu'on n'en peut pas trop donner à la Vigne : il ne faut pas qu'ils ſoient profonds, mais fréquents pour détruire l'herbe, qui mange la graiſſe, & boit l'humidité de la terre. Je ne crois rien de plus nuiſible aux plantes que les mauvaiſes herbes ; & par conſéquent rien de plus avantageux que leur deſtruction.

On eſt dans l'uſage de donner trois labours à la Vigne ; &, abſolument parlant, cela eſt ſuffiſant ; cependant il ne pourroit, comme je l'ai déja obſervé, qu'être fort utile de lui en don-

ner quatre, dont le premier en Automne ; c'eſt une dépenſe de plus, mais dont on doit être certain que l'on ſera avantageuſement rembourſé à la récolte (*a*).

Les trois autres labours ſe donneront ; le premier, plutôt dans les terres ſeches que dans celles qui ne le ſont pas, depuis le commencement de Mars juſques vers le milieu d'Avril ; le ſecond, une quinzaine de jours avant la fleur ; & s'il n'a pas été fait dans ce temps, il faut attendre que la Vigne ſoit entiérement défleurie, & que tout le fruit ſoit noué ; le troiſieme ſe donne ordinairement au commencement d'Aout.

Au reſte, ces labours s'avancent plus ou moins, ſuivant que le temps eſt plus ou moins favorable, que les terres ſont plus

(*a*) C'eſt ma pratique, & je m'en trouve fort bien.

ou moins feches, enfin que l'année eft plus ou moins hâtive.

Quant à la maniere de faire ces labours, pour ne point endommager les racines de la Vigne, je penfe que, même les deux premiers labours, ne doivent pas excéder la profondeur de trois pouces. Cette profondeur eft fuffifante pour détruire l'herbe ; c'eft même le moyen le plus sûr d'y parvenir. En piquant plus avant, non feulement on bleffe les racines, mais encore, au lieu de couper les mauvaifes herbes & leurs racines, on les enterre toutes entieres par gazons, en forte qu'elles ne font que changer de place & quelles repouffent de même qu'auparavant: le Vigneron doit donc, dans tous fes labours, avoir l'attention de ne point piquer fa houe perpendiculai-

rement en terre, comme il fait ordinairement, mais de la gliſſer obliquement & horizontalement entre deux terres à la profondeur que je viens d'indiquer; alors il détruira bien plus sûrement les mauvaiſes herbes & leurs racines, qui, par ce moyen, ſe trouveront ſéparées les unes des autres.

CHAPITRE XI.

Du temps de ficher & de lier la Vigne à l'échalas.

Il est à propos de ficher dès le mois de Mars, ou du moins au commencement d'Avril, en obſervant de placer les échalas à l'orient des ceps. Cette attention, en abritant une partie du cep des premiers rayons du ſoleil

levant, sert souvent à le préserver de la gelée.

C'est aussi dans ce temps qu'il faut lier le vieux bois à l'échalas : le bois vert ne se lie qu'après l'extinction de la fleur.

CHAPITRE XII.

De l'Ebourgeonnement.

L'ÉBOURGEONNEMENT se fait ordinairement en Mai & quelquefois en Juin : on ne peut le faire trop tôt.

Il consiste à retrancher tous les nouveaux rejettons qui croissent au dessous de la tête du cep & qui sortent du tronc. On supprime encore tous les bourgeons qui poussent sur le bois de la derniere taille, lorsqu'ils n'ont point de grappes, &

qu'ils ne ſont point néceſſaires pour le bois de l'année ſuivante ; car en ce cas, non-ſeulement on les laiſſe, mais quelquefois même dans la vue de rabaiſſer la Vigne toujours trop diſpoſée à s'élever, on conſerve le plus fort des bourgeons de l'année qui pouſſe au pied du cep. Cette attention, ſur-tout, eſt fort importante dans les Vignes cultivées dans mes principes ; autrement les ceps, beaucoup plus vigoureux que dans la méthode ordinaire, s'éleveroient auſſi beaucoup plus haut, & par-là s'épuiſeroient en peu de temps.

Il y a encore une autre ſorte d'ébourgeonnement qui ſe fait lors de la taille ; c'eſt d'abattre non-ſeulement les petits yeux qui ſortent de la ſouche, mais encore ceux qu'on juge inutiles ſur le bois de l'année derniere, comme les premiers yeux qui

naiſſent ſur le bois à l'approche de la ſouche, qui produiſent rarement du fruit, & dont on n'a point à eſpérer de beau bois pour l'année ſuivante. Cette eſpece d'ébourgeonnement trop négligé ſert à fortifier les yeux qui reſtent, & par conſéquent ne peut qu'être fort utile.

CHAPITRE XIII.

De la Rognure.

ROGNER la Vigne, c'eſt arrêter ou couper le bout des branches, & retrancher les menus rejettons qui ſortent du bas & des côtés de la ſouche : cette façon ſe donne quelque temps après la fleur, pour aſſurer une ſeve abondante aux fruits qui ſe ſont déclarés, & pour faciliter aux rayons du ſoleil les moyens de mûrir les raiſins ; mais

mais à l'égard des ceps qui pouſſent beaucoup, elle me paroît tout au moins ſuperflue, d'autant, qu'en ce cas, elle n'eſt propre qu'à faire naître ſur le brin qui a été pincé, de foibles jets dont on ne peut faire uſage.

CHAPITRE XIV.

De la maniere de faire le Vin.

LA VIGNE ne ſe cultivant que dans l'objet du Vin, il eſt naturel d'enſeigner la meilleure maniere de le faire. Cette maniere eſt ſi importante, qu'elle ſuffit quelquefois pour tirer de l'obſcurité, des Vins qui étoient abſolument inconnus. Cependant ſi elle ſuffit pour rendre le Vin meilleur, il ne faut pas croire qu'elle ſuffiſe également

pour le rendre parfait ; la perfection du Vin dépend principalement du grain de terre, de l'efpece du complant, & de l'expofition des ceps.

A l'égard du grain de terre, on n'eft pas maître de fe le donner ; on ne peut que choifir le meilleur.

Par rapport au complant, on en connoît à peu près les meilleures efpeces ; on doit donc les préférer.

Quant à l'expofition, qui, avec le complant, décide principalement de la qualité du Vin, il n'y a point de grand vignoble où il n'y en ait de très-favorable : on peut donc, dans ces fortes de vignobles, faire d'excellent Vin ; mais on le peut faire, fur-tout dans la méthode que je propofe ; je n'en répéterai point les raifons, il eft aifé de fe les repréfenter. Je dirai feulement

que l'éloignement des ceps eſt ſi avantageux à la perfection du Vin, que c'eſt la voie la plus sûre, & la ſeule qui puiſſe perfectionner nos Vins, ſur-tout dans les parties ſeptentrionales. Quel intérêt l'Etat & le Cultivateur n'ont-ils donc pas à l'adopter ? Mais ces Vins ſeront encore plus parfaits, ſi, en obſervant d'ailleurs toutes les précautions qui ſont d'uſage dans les meilleurs vignobles, on égrappe les raiſins avant de les jetter dans la cuve. En ſéparant ainſi les raiſins de leurs grappes, on enleve toute l'âcreté qu'elle leur communique ; alors on peut, ſans crainte, laiſſer fermenter le moût juſqu'à la parfaite cuiſſon du grain. Le Vin qui ne ſera pas, comme dans l'uſage ordinaire, chargé des parties groſſieres & hétérogenes de la gra-

pe, ſera beaucoup plus agréable, plus moëlleux, & en même temps plus coloré, plus ferme & de plus de garde. Depuis trois ans j'en fais l'expérience; & je puis aſſurer que mon Vin eſt ſupérieur & ſe conſerve mieux que les Vins du même lieu. Le Vigneron, qui a peine à en trouver la raiſon dans une cauſe auſſi ſimple, ſe perſuade que je travaille mon Vin, tant il eſt convaincu de ſa ſupériorité. Mais ce n'eſt point aſſez de faire de bon Vin, il faut encore le conſerver; pour cela il eſt néceſſaire de le tirer de deſſus ſa lie le plutôt qu'il eſt poſſible. On pourra, pour la premiere fois, le tirer à clair dès le mois de Décembre, & pour la ſeconde fois au mois de Mars. L'air & la lie ſont les deux fléaux du Vin.

A l'égard des caves, comme

le Vin ne peut ſoutenir le voiſinage d'aucune odeur forte, il faut avoir l'attention d'écarter tout ce qui pourroit en occaſionner, & y entretenir la plus grande propreté.

CHAPITRE XV.

Des Expériences.

Les principes que j'ai établis juſqu'à préſent ſont ſi ſolides, ſi lumineux & ſi preſſants en faveur de la nouvelle méthode, que je ne penſe pas qu'on puiſſe s'empêcher de l'adopter. Ces principes, nouveaux tout au plus par leur application à la Vigne & par l'analyſe que j'en ai faite, ſont en général ſi reconnus & ſi ſuivis dans d'autres cultures, & même en partie dans celle de la Vigne, que j'ai

lieu de croire que perſonne n'entreprendra de les conteſter. Je pourrois donc en quelque ſorte m'y borner, ſans faire encore de nouveaux efforts. Cependant, comme dans une matiere qui intéreſſe directement tant de Citoyens, on ne doit rien négliger de ce qui peut l'éclaircir & y répandre un jour ſalutaire, je vais rapporter les eſſais que j'ai faits, & les expériences, ou que j'ai vues, ou qui ſont parvenues d'ailleurs à ma connoiſſance.

Je commence par mes eſſais.

Mes Vignes, ſituées à Triel près Poiſſy, ont été, dans les premieres années que je les ai eues, cultivées à la maniere du pays, c'eſt-à-dire, fort mal : je le ſentois bien ; mais j'étois trop indécis ſur le choix du remede, pour en préférer aucun. Cependant, rebuté de mes pertes, & convaincu par mes réflexions

ſur la nature de la Vigne que la grande proximité des ceps ne pouvoit que lui être préjudiciable, j'eſſayai, il y a deux ans, de mettre dans quelques-unes de mes Vignes plus de diſtance entre mes ceps : le ſuccès juſtifia ma tentative, & les principes généraux de M. Duhamel, & de quelques autres Auteurs pour l'écartement des Plantes.

Cette premiere réuſſite me détermina, au mois d'Octobre 1761, à mettre toutes mes Vignes jeunes & vieilles, faiſant la quantité de trois arpents, par planches, dont les rangées ſont à quatre pieds l'une de l'autre, & les ceps dans le ſens des rangées à même diſtance de quatre pieds. Les ceps qui ſe ſont trouvés dans cet eſpace, ont été impitoyablement arrachés, malgré les clameurs de mes Vignerons.

Toutes ces Vignes, quoique non fumées depuis quatre à cinq ans, & la plupart dans les ſables, ont pouſſé, cette année ſi ſeche & ſi brûlante, un bois prodigieux, beaucoup plus fort, plus gros & plus long que celui, non-ſeulemenr des Vignes voiſines, mais encore de toutes celles du canton; elles pouſſoient, même avec emportement, pendant que toutes celles du lieu étoient arrêtées; & il n'y a pas de doute qu'elles n'euſſent encore pouſſées davantage ſi le Printemps moins ſec leur eût permis d'étendre leurs racines & d'en faire de nouvelles.

A l'égard du Vin, comme elles avoient été taillées à bois, elles ne m'en ont pas donné les deux tiers de l'an paſſée : cette année je les ai fait tailler; j'ai chargé de longs bois tous les ceps que j'ai jugé pouvoir les

porter;

porter; ainſi j'ai lieu d'eſpérer de recueillir l'année prochaine autant, ou à-peu-près autant de Vin que ſi je les euſſe laiſſées dans leur premier état, & à bien moins de frais; puiſqu'en leur faiſant donner deux labours de plus, elles me coûtent encore, pour les façons, un quart de moins, & que je n'y mets ni fumier ni échalas.

D'ailleurs mes ceps épuiſés ſe rétabliſſant & ſe fortifiant d'année en année, il y a lieu de croire que mes Vignes me rapporteront, & à beaucoup moins de frais, plus que par le paſſé: je me fonde ſur la pouſſe prodigieuſe qu'elles m'ont donnée cette année, & ſur la nature des opérations que je leur ai fait faire, & qui ſont telles, que je ne doute point que ſi on les eût fait dès l'an paſſé, j'aurois eu, à la derniere récolte, un

quart de Vin de plus que je n'en ai recueilli.

Cet essai ne présente point un succès décidé ; mais aussi est-ce la premiere année ; & d'ailleurs on peut dire qu'il est sûrement annoncé par la vigueur extraordinaire de la Vigne.

Au surplus, je vais passer aux expériences que je me suis engagé de rapporter. Leur réussite doit être regardée comme un présage avantageux pour les miennes.

Dans un très-bon Traité sur la Vigne, telle qu'elle se cultive communément, le savant Auteur du Mémoire sur la Culture de la Vigne dans la Guyenne, rapporte la méthode d'un de ses amis en ces termes :

« Je ne puis me dispenser de » rapporter ici une nouvelle » méthode imaginée & mise en

» pratique par un de mes amis :
» elle eſt plus ſimple, moins em-
» barraſſante & moins coûteuſe
» que toute autre : voici le fait.
» Dans la Paroiſſe de Quinſac
» Entre-deux-Mers, à deux lieues
» environ de Bordeaux, les
» Payſans taillent la Vigne à *cot*
» (*a*). Les *aſtes* n'y ont que deux
» ou trois pouces de hauteur ;
» on n'y en laiſſe que trois, &
» chacune de ces aſtes n'a que
» trois yeux.

» Cet ami intelligent en agri-
» culture, appliqué à faire va-
» loir ſes fonds, où il eſt pré-
» ſent pendant tout le cours de
» l'année, avoit diverſes pieces
» de Vignes taillées à cot, ſe-
» lon l'uſage d'Entre-deux-Mers.
» Les ceps étoient à la diſtance
» de quatre pieds entr'eux, ran-

(*a*) Cot, mot Gaſcon qui ſignifie en François *cou* : tailler à cot, c'eſt tailler fort court. Cette taille eſt d'uſage dans la Guyenne pour la Vigne baſſe.

» gés en droite ligne, deux ran-
» gés sur chaque planche, &
» chaque planche entre deux sil-
» lons creux, ou rigoles.

» Il mit, il y a quatre ans
» dans une de ces pieces, ses
» ceps à douze pieds de distan-
» ce entr'eux, ce qu'il fit aisé-
» ment, en arrachant dans la
» même ligne, le second & le
» troisieme entre le premier &
» le quatrieme qu'il laissa, & ainsi
» de suite. Au devant de cha-
» que cep, il mit un fort écha-
» las pour le soutenir; & après
» avoir coupé tout le bois faux
» & inutile qui poussoit vers le
» devant & le dehors, il a taillé
» tout le bois de trois ou qua-
» tre branches, qu'il a conservé
» à trois pieds & demi ou quatre
» pieds au-dessus du sol : il a
» mis des échalas entre les ceps,
» pour en soutenir un autre qu'il
» a posé horizontalement, &

» lié aux deux échalas fichés en » terre. Sur cet échalas horizon» tal, il a placé en éventail ou » espalier, ses branches dont il » avoit coupé les sommités.

» Il fit cette opération dans l'Automne de 1751. Cette pie» ce de Vigne qui n'avoit pro» duit à la derniere récolte que » très-peu de Vin, lui en donna » un quart de plus l'année sui» vante 1752; & l'année 1753, » une moitié de plus. Au mois » de Juin 1754, il présumoit, » par la quantité de raisins dont » la Vigne étoit chargée, pou» voir en espérer le double de » ce qu'il en avoit eu l'année » précédente; & en effet, ses es» pérances ont été remplies. Un » vignoble ainsi composé, lui » donne le double du Vin qu'il » recueille d'un autre vignoble » voisin de même étendue, & » taillé à l'ordinaire. »

Cette expérience, quoique rapportée par l'Auteur, par rapport à la taille, n'en convient pas moins à l'objet qui nous occupe. Car si cette Vigne, au lieu d'être taillée très-courte, comme auparavant, l'a été à trois ou quatre pieds au dessus du sol; si elle a soutenue cette taille, & produit des raisins en si grande abondance, ce n'est que parce que les ceps ayant beaucoup plus de distance entr'eux, leurs racines se sont, à proportion, beaucoup plus alongées qu'auparavant. Cette expérience est donc une preuve sans réplique de la solidité des principes que j'ai établis. Il y a plus, c'est qu'il en résulte que la Vigne, disposée suivant ces mêmes principes, rapporte plus que dans la méthode ordinaire.

Au reste, je suis bien éloigné de conseiller une si grande di-

ſtance entre les ceps, elle ne pourroit être admiſe tout au plus que dans des terres extraordinairement légeres, & non dans les terres médiocres, & encore moins dans les terres fortes, où à moins de beaucoup d'inconvénient, & de tenir la Vigne très-haute, elle ne ſuffiroit pas pour conſommer la ſeve qui eſt bien plus abondante dans ces ſortes de terres que dans les autres.

La ſeconde expérience eſt rapportée par le célebre Auteur du Traité de la Culture des terres, dans ſon V^e. volume.

Il réſulte de cette expérience, que partie d'une Vigne de vingt-quatre ans ayant, en 1752, été établie en planche de cinq pieds de large, avec trois rangées de ceps ſur cette planche à deux pieds & demi les uns des autres en tout ſens; il en réſulte, dis-je, que cette plan-

che, à côté de laquelle on avoit formé une plate-bande de cinq pieds de large, a rapportée en 1754 un peu plus que la vieille Vigne ; & en 1755, environ deux cinquiemes de plus : elle a produit ſur le pied de vingt-trois muids & quatre-vingt-ſeize pintes par arpent.

Voilà aſſûrément un ſuccès bien remarquable, & qui prouve d'une maniere bien convaincante, l'avantage qu'il y a à écarter les ceps les uns des autres, même dans les Vignes plantées à l'ordinaire & toutes formées.

A ces deux expériences ſi déterminantes, je vais en joindre une troiſieme tout au moins auſſi déciſive.

A Carrieres-ſous-Poiſſy, chez Madame la Comteſſe de Pons, eſt une piece de Vigne contenant trois arpents, plantée il y a cinq ans. Cette Vigne eſt di-

ſtribuée par rangées éloignées les unes des autres de trois pieds ; les ceps dans le ſens des rangées ſont à quatre pieds de diſtance l'un de l'autre. La ſeconde année, elle a été fumée, mais peu, & la moitié moins que dans la méthode ordinaire ; depuis ce temps la partie de cette Vigne, qui eſt dans la plus mauvaiſe terre, a reçu encore un peu d'engrais, mais moins que la premiere fois. Cette Vigne a rapporté la premiere année deux à trois muids de vin ; la ſeconde, quatre à cinq ; la troiſieme, ſept muids & demi ; la quatrieme, quinze muids ; & la cinquieme, qui eſt la derniere récolte, vingt-un muids, c'eſt-à-dire, cinq à ſix muids plus que ſi elle avoit été plantée ſuivant l'uſage ordinaire. Le Vin en eſt bien ſupérieur, & ſe vend à-peu-près le double de celui du lieu. Cette

Vigne ſituée en partie dans un gravier du plus mauvais ſable, porte un bois incomparablement plus beau que dans les meilleures terres. Quelques Payſans qui s'étoient, comme c'eſt l'ordinaire, prévenus contre cette nouveauté, l'ont adoptée dans des plantations qu'ils viennent de faire; & il n'y a point lieu d'en être ſurpris, tant cette Vigne eſt belle; le bois, je ne peux pas trop le répéter, eſt ſi fort, ſi vigoureux & en ſi grande quantité, que le Vigneron le plus immodéré pour l'uſage du fumier, ſeroit forcé d'avouer, que loin qu'il pût être utile dans une pareille Vigne, il ne pourroit au contraire que lui être préjudiciable; en ſorte qu'il eſt vrai de dire, que dans la méthode que je propoſe, le Cultivateur ſe trouvera heureuſement forcé d'employer ſon fu-

mier ailleurs que dans ſes Vignes, & de le porter dans ſes terres.

Cette derniere expérience encore plus rapprochée de mes principes que les précédentes, du moins quant à la diſtance des ceps, doit achever d'en démontrer la ſolidité, & ne laiſſe aucun ſubterfuge au préjugé ni à l'ignorance. En effet, quelque ſolides, quelqu'évidents que ſoient les raiſonnements, la prévention auſſi injuſte qu'elle eſt aveugle, ſe croit toujours en droit d'en douter; mais quand ils ſont appuyés & prouvés par les faits, que peut-on leur oppoſer? Prendra-t-on le parti de les nier? Qu'un Auteur, pour établir ſon opinion, ſuppoſe, ou du moins amplifie, change les faits, en altere les circonſtances, abſolument parlant, tout cela eſt poſſible; mais

qu'un tiers, comme dans la premiere expérience, les rapporte ſans aucune vue perſonnelle; mais que je rapporte moi, comme je viens de faire en dernier lieu, une expérience faite par une perſonne inconnue, qui peut me démentir ſi j'en impoſe; c'eſt aſſûrément ce qui n'eſt pas, & ce qui ne peut paroître vraiſemblable. Il faut donc ou douter de tout, ou tenir ces faits pour certains. Mais, en les admettant, peut-être pour en éluder la conſéquence, entreprendra-t-on de diſtinguer? Peut-être dira-t-on qu'il faut avoir égard; 1°, à la différence des lieux; mais la premiere & la derniere expériences ſont faites dans des climats contraires; l'une dans un pays chaud, l'autre dans un pays tempéré: 2°, à la qualité des terres; mais la premiere & la derniere expériences ſont fai-

tes dans des terres légeres, & c'eſt dans ces ſortes de terres que, ſuivant le préjugé commun, elles auroient dû moins réuſſir : 3°, pour le rapport, à la plantation orignaire de la Vigne ; mais la premiere & la ſeconde expériences regardent de vieilles Vignes, des Vignes toutes formées, dont les parties miſes par planches ou plus écartées, ont rapporté autant & même beaucoup plus que les parties laiſſées en leur premier état. Ainſi ſoit qu'on regarde le climat & la qualité des terres, ſoit qu'on regarde la plantation quelle qu'elle ſoit, il ne peut qu'être avantageux d'écarter les ceps, comme je le preſcris.



CHAPITRE XVI.

Comparaiſon des frais des deux Cultures.

POUR faire voir d'un ſeul coup d'œil tout le montant du bénéfice économique de la nouvelle culture, j'aurois deſiré pouvoir réduire à un prix moyen tous les frais de la Vigne dans les différentes Provinces du Royaume ; mais ſi cette opération n'eſt pas abſolument impoſſible, du moins eſt-elle trop difficile pour n'être pas fautive. C'eſt ce qui m'a fait préférer de rapporter l'exemple d'un ſeul vignoble, dont la culture & les frais me ſont parfaitement connus. C'eſt une regle dont chacun pourra faire l'application à ſon bien particulier, en obſer-

vant la différence du prix, ſoit ſur les façons, ſoit ſur les fournitures. Par ce moyen, on pourra facilement connoître dans chaque vignoble le montant de l'économie de la nouvelle culture ſur l'ancienne.

Les frais de culture variant néceſſairement ſuivant la valeur des denrées & la main-d'œuvre, il eſt certain que cette économie ne ſera pas par-tout la même, ni auſſi conſidérable que dans les environs de Paris, où pour chaque arpent elle ſe monte, pour la plantation & perfection de la Vigne, à 862 liv. 10 ſ. & pour les frais d'entretien & de culture, à 74 liv. 13 ſols. Enſorte que ſi on comptoit tous les arpents de Vigne du Royaume ſur ce pied, ce ſeroit une économie ſur la plantation & perfection de la Vigne, de deux milliards 587 millions 500 mille

livres; & ſur les frais annuels de culture, de 223 millions 950 mille livres. Mais cette économie ſera toujours dans des proportions relatives; de maniere que ſi elle eſt, aux environs de Paris, de près des trois quarts des frais de plantation & d'entretien de la culture actuelle, elle ſe trouvera pareillement des trois quarts, ou à-peu-près, dans les autres vignobles.

La nouvelle culture ſera donc par-tout d'un grand avantage. Pour le prouver, il ne faut que faire la comparaiſon des frais des deux cultures. C'eſt à quoi je vais procéder, après avoir fait auparavant quelques obſervations préliminaires, que je crois néceſſaires pour la parfaite intelligence de mon opération.

1°, L'arpent de comparaiſon, ſitué à Triel près Poiſſy, eſt de

de 100 perches, & la perche de vingt-deux pieds.

2°, On suppose que la Vigne met dix ans à se former & à prendre son dernier accroissement. Ce dernier accroissement est supposé, lorsque la Vigne étant entiérement provignée, elle contient tous les ceps qu'elle peut porter. Alors dans le préjugé commun, elle est censée dans son plein rapport.

3°, Dès la seconde année, on fume la Vigne d'un bout à l'autre; & pour cela on compte au moins deux cents voies de fumier. La troisieme année, on monte la Vigne en échalas; la quatrieme, & quelquefois même dès la troisieme, on commence à provigner; & à cet effet, on fait huit à neuf cents fosses, suivant la fo ce de la Vigne; la cinquieme, on continue de la provigner, & ainsi

tous les ans, jufqu'à l'accompliffement des dix années, temps auquel, & fouvent auparavant, la Vigne a reçue, ou à-peu-près, cinq mille foffes, deux cents cinquante voies de fumier, indépendamment de deux cents de premier fumage : on compte 24 mille échalas, fuppofés durer vingt-quatre ans (*a*).

4°, Quoique dans la nouvelle culture, l'arpent ne contienne que trois mille ceps, on compte fix mille échalas par arpent, à caufe des longs bois & de l'étendue qu'il faut donner aux fortes branches de ces ceps.

5°, Dans les Vignes toutes formées, on compte que, pour les entretenir en bon état & bien échalaffées, il faut par an trois cents foffes, vingt-deux voies de fumier, à raifon d'une voie

(*a*) Ces échalas font de bois de chêne ou de châtaignier, & portent quatre pieds & demi de haut.

pour quatorze fosses, & un mille d'échalas.

6°, On compte les frais de plantation égaux dans l'une & l'autre culture, parce qu'on suppose qu'en général, au lieu de faire des fosses de deux pieds, comme je l'ai conseillé, la plus grande partie des Cultivateurs se contentera de les faire d'un pied de tout sens; cela est plus économique, & c'est ainsi que la Vigne de la troisieme expérience a été plantée. Au surplus, si on faisoit les fosses plus profondes, la Vigne en viendroit plus vîte, & rapporteroit au moins une année plutôt; ainsi par ce moyen l'excédent des frais se trouveroit remboursé & au-delà.

7°, A l'article des façons, je les ai réduites, dans la nouvelle culture, à la moitié des frais de l'ancienne; parce qu'encore que

j'aie inſinué de faire quatre & même cinq labours, je ſuppoſe toujours que l'on ſe bornera à en faire trois. La Vigne, malgré cela, rapportera autant que dans la maniere ordinaire, & il en coûtera moins ; cependant je conſeillerai toujours, par les raiſons que j'ai expliquées ci-devant à l'article des engrais, de donner le premier des trois labours dans l'Automne : à la maniere d'Argenteuil, on met la terre par buttes, & au Printemps on la rabat. Il eſt vrai que c'eſt une façon de plus ; mais cette façon ne coûte pas un demi-labour, & on en eſt payé à la récolte qui en eſt plus abondante.

8°, Dans les frais de plantation & d'entretien, j'ai compris le fumier ; parce que je ſuppoſe que du moins juſqu'à un certain temps, bien que la terre ſoit préférable & moins coûteu-

se, on continuera cependant de se servir de fumier, quoiqu'en bien moindre quantité qu'auparavant.

Voilà à-peu-près toutes les observations qui m'ont paru nécessaires pour faciliter l'intelligence de la comparaison que je vais donner des frais des deux cultures.

CULTURE ACTUELLE.

PLANTATION.

Frais de plantation	50 liv.
Premier fumage, deux cents voies, ou sommes de cheval à une livre la voie. . .	200 liv.
Six cents bottes d'échalas, à 100 liv. le cent.	600 liv.
Cinq milles fosses, à 2 l. 10 s. le cent.	125 liv.
Fumier desdites fosses, à vingt sols la voie de fumier.	250 liv.
Total	1225 livres.

NOUVELLE CULTURE.

PLANTATION.

Frais de plantation.	50 l.
Premier fumage.	100 l.
Cent cinquante bottes d'échalas	150 l.
Fumier.	62 l. 10 f.
Total	362 l. 10 f.

Partant, dans la méthode actuelle, les frais de plantation jusqu'à la parfaite progression de la Vigne, excede ceux de la nouvelle de huit cents soixante-deux livres dix sols, dont l'intérêt est de quarante-trois livres deux sols six deniers par an.

CULTURE ACTUELLE.

ENTRETIEN.

Trois cents fosses par an, à 3 l. par cent	9 liv.
Fumier, 22 voies, à raison d'une voie pour quatorze fosses.	22 liv.
Echalas, un millier.	25 liv.
Façon.	60 liv.
Total.	116 liv.

NOUVELLE CULTURE.

ENTRETIEN.

Fumier.	5 l. 10 f.
Echalas.	6 l. 5 f.
Façon.	30 l.
Total	41 l. 15 f.

Partant, les frais de culture de la méthode actuelle, excede ceux de la nouvelle de ſoixante-quatorze livres cinq ſols par an. A cette ſomme, il faut ajouter celle de 43 liv. 2 ſ. 6 den. pour l'intérêt deſdites 862 liv. 10 ſols : ces deux ſommes font enſemble celle de 117 liv. 5 ſ. 6 den. par arpent. Or en ſuppoſant qu'il y ait en France trois millions d'arpents (*a*) de Vignes,

(*a*) M. de Vauban, Projet de dixme royale, ſuppute en France 30 mille lieues quarrées ; & dans la lieue quarrée, 4688 arpents 82 perches, chaque arpent de 100 perches, & la perche de 20 pieds. Il compte 300 arpents de Vigne par lieue quarrée, ce qui, multiplié par 30000, donne 9 millions d'arpents de Vigne en France, non compris la Lorraine ; mais ce nombre paroît incroyable, & ne répond point à la conſommation ni au commerce d'ex-

ſur chacun deſquels il y ait annuellement une économie de 117 liv. 5 ſ. 6 den. Ces trois millions d'arpents multipliés par 117 liv. 5 ſ. 6 den. font trois cents cinquante-un millions huit cents vingt-cinq mille livres, dont le Cultivateur bénéficie par année dans la nouvelle méthode ſur l'ancie nne. Mais comme cette ſuppoſition faite pour tout le Royaume, ſeroit exhorbitante, réduiſons l'économie annuelle à un tiers (*b*) de

portation, en ne ſuppoſant même que trois muids par arpent, au lieu de quatre que j'eſtime l'un portant l'autre.

(*b*) On auroit pu, avec raiſon, ne porter la réduction qu'à moitié, & non au tiers. En effet, depuis le premier Mars juſqu'au premier Octobre, les journées d'hommes qui ne ſont point nourris, ne ſe payent communément, dans les environs de Paris, que vingt ſols; & depuis le premier Octobre juſqu'au premier Mars, que quinze ſols. Or il n'y a point de Vignoble en France, où, dans ces deux temps différents, les journées ſe payent moins de la moitié, & il y en a beaucoup où elles vont aux deux tiers. Il en eſt de même des engrais & des échalas; mais, pour prévenir toute difficulté, on a mis l'économie au plus bas.

la ſomme de 351 millions 825 mille livres, & certes la réduction eſt forte, ce ſera encore une économie par année de 117 millions 275 mille livres.

On pourroit ajouter que la Vigne rapporte plutôt dans la nouvelle méthode que dans l'autre, qu'elle dure plus longtemps ; enfin que la Vigne étant cenſée ne durer que cinquante ans, les frais de plantation dans l'ancienne culture excédant, ſuivant la réduction que nous venons de faire, ceux de la nouvelle de 287 liv. 10 ſols par arpent, cette ſomme multipliée par trois millions d'arpents de Vignes qu'il y a en France, forme celle de 862 millions 500 mille livres, qui, dans la révolution de cinquante années, ſe trouve réellement en pure perte pour la culture de la Vigne, ou plutôt pour le Cultivateur. Mais

quelqu'importants que ſoient ces objets, on les laiſſe de côté pour remplir les vuides, & pour les modérations que l'on ſe croiroit en droit de prétendre. Toujours ſera-t-on fondé à appuyer ſur les conſidérations ſuivantes :

1°, En ſuppoſant que le Cultivateur qui économiſe ſur ſa culture 117 millions 275 mille liv. par an, n'en emploie que la moitié (*a*) aux autres productions, & que ces autres productions ne lui rapportent, tous frais faits, qu'un quart de profit; c'eſt encore environ 16 millions qu'il faut ajouter à ces 117 millions 275 mille livres; ce qui fait de bénéfice pour lui la ſomme de 133 millions 275 mille livres par année.

(*a*) L'économie conſiſtant principalement, ainſi qu'on peut le voir, en engrais & en journées d'hommes, il eſt de toute néceſſité que la plus grande partie de cette économie ſoit employée au profit de l'Agriculture.

2° , Les Cultivateurs plus aiſés & dont le Vin, par ſa qualité, pourra ſe conſerver plus long-temps qu'à préſent, ſeront plus qu'ils ne ſont, en état d'attendre, & pourront bénéficier; les uns de 3, de 4, de 5 liv. par muid, & les autres de 10 de 20 liv. & plus.

3°, Les principes que j'ai établis; les expériences que j'ai rapportées; les exemples fréquents des ceps iſolés qui produiſent avec abondance, &, pour ainſi dire, ſans aucune culture; les longs bois qu'on peut laiſſer dans la nouvelle méthode en bien plus grande quantité que dans l'autre; la diſtribution des ceps, qui, en même temps qu'elle eſt plus favorable à la végétation, les met preſqu'entiérement à l'abri des accidents, tels que la gelée, la coulure & autres,

Toutes ces circonſtances doivent faire eſpérer non-ſeulement des récoltes plus sûres & plus égales, ce qui mérite la plus grande attention, mais encore plus abondantes; enſorte qu'on peut tout au moins les eſtimer à un cinquieme de plus.

Quand on ne porteroit le profit du Cultivateur ſur cet objet & celui de l'article précédent qu'à 50 millions, & cela n'eſt point exagéré; ces 50 millions ajoutés auxdits 133 millions 275 mille livres, donneront plus de 180 millions, qui ſont le montant du bénéfice annuel de la nouvelle méthode ſur l'ancienne. Quel avantage pour le Cultivateur!



CHAPITRE XVII.

Des avantages de la nouvelle Culture, relativement à l'Agriculture & au Commerce.

LA MÉTHODE que je propoſe opere non-ſeulement le ſoulagement du Cultivateur, mais encore elle fournit à l'Agriculture une augmentation conſidérable d'hommes & d'engrais.

En effet, en ſuppoſant en France trois millions d'arpents de Vignes, il faut dans la méthode ordinaire, à raiſon de trois arpents pour un homme (*a*), un million de Vignerons pour les cultiver.

Dans mes principes au con-

(*a*) Cette ſupputation eſt reçu généralement.

traire, il eſt certain qu'en mettant les choſes au plus haut, il n'en faudra pas les deux tiers (*a*); par conſéquent c'eſt plus de trois cents mille Cultivateurs qui pourront s'employer aux autres productions & aux défrichements. Dans tous les temps ce feroit aſſûrément un très-grand avantage ; mais dans la diſette où l'on eſt de Cultivateurs, une pareille recrue eſt, pour l'Agriculture, d'un prix inſtimable.

A l'égard des engrais, on peut ſuppoſer que deux arpents de Vigne, tant les Vignes faites que celles nouvelles plantées, employent au moins autant de fumier qu'un arpent de terre en blé (*b*). Si donc on ſupprime

(*a*) On en peut juger par la diminution du prix des façons.

(*b*) Il y a beaucoup de Vignes négligées, qui ne ſont point fumées, ou que très-peu ; mais auſſi il y en a beaucoup d'autres qui le ſont plus que je n'ai ſuppoſé ; & les Vignes nouvelles plantées le ſont encore plus que ces dernieres.

entiérement le fumier, voilà 15 cents mille arpents qui pourront être fumés dans la nouvelle méthode, qui ne peuvent pas l'être dans l'ancienne; mais comme dans certaines terres il en faudra quelquefois, quoiqu'en petite quantité, on en peut retenir un quart au total; il en reſtera encore dequoi fumer onze cents vingt-cinq mille arpents, qui produiront blé, chanvre & lin, où ils ne produiſent peut-être rien, ou fort peu de choſe.

Ainſi hommes & engrais, voilà les ſecours que la nouvelle méthode de cultiver la Vigne promet à l'Agriculture. Ils ſont, comme l'on voit, de la plus grande importance, ſoit par l'augmentation des engrais, qui ſe doubleront encore par l'uſage que l'on en fera (*a*),

(*a*) Le fumier des Vignes, tranſporté aux

ſoit par l'augmentation des Cultivateurs, ces derniers principalement, ſi l'on en ſuppoſe une bonne partie appliquée à la charrue & aux défrichements, produiront à l'Agriculture par année plus de 100 millions de bénéfice, & au Roi plus de 30, en préſuppoſant toutefois la libre exportation des grains hors du Royaume, reclamée par une foule de bons Citoyens auſſi diſtingués par leurs lumieres, que recommandables par leur zele (*b*).

Quant aux progrès du Commerce, ils ſont une ſuite naturelle & néceſſaire de ceux de l'Agriculture. Du reſte, pour peu que l'on ſuive mes calculs, il eſt aiſé de voir que le Cultivateur employant une partie

terres, donnera de la paille & autres matieres propres à faire des engrais.

(*b*) Voyez l'Eſſai ſur la police des grains; le Traité de la Conſervation des grains par M. Duhamel; les Eléments du Commerce; Eſſai ſur l'amélioration des terres; l'Ami des Hommes.

de son gain à ses besoins & à ses commodités (*a*), c'est un objet d'augmentation pour le commerce de plus de quatre-vingt millions par an de la part du Cultivateur seul. Tout se réunit donc ici en faveur de la méthode que je propose ; les progrès de l'Agriculture, les avantages du Commerce, mais sur-tout le soulagement du pauvre Cultivateur, & l'économie qu'elle lui procure ; voilà ce qui doit la rendre précieuse. Cette méthode, en remettant au Cultivateur, au Vigneron une partie de son temps, & presque tous ses fumiers, il pourra les employer à la culture des autres productions ; il pourra en enrichir ses terres qui, dans les Vignobles, ne sont toujours que

(*a*) Cela est supposé, puisqu'on ne compte que la moitié de son gain au profit de l'Agriculture.

trop négligées : tantôt il portera dans son champ le fumier qu'il mettoit autrefois dans sa Vigne ; tantôt il préparera pour le Lin ou le Chanvre la terre à laquelle, faute d'engrais, il osoit à peine confier le moindre des grains : ici, moins précipité qu'auparavant dans son travail, il ira fouiller la terre qu'il ne faisoit qu'égratigner ; là, il ira enfin arracher, au mépris & à la stérilité, le champ que la multitude de ses trauvaux l'avoit contraint d'abandonner : par-tout, les campagnes, les Vignobles offriront le riche spectacle des terres les plus fécondes & les mieux cultivées. Le Vigneron, dont les greniers seront en proportion, & aussi bien garnis que ses celliers, n'ayant plus à redouter le fléau meurtrier de la faim, ne sera plus, comme

il ne l'eſt que trop ſouvent, forcé de vendre ſon vin à perte (a), ou plutôt de le donner pour acheter du pain, que par cette raiſon il paie plus cher que le reſte des autres hommes. Tels ſont les effets bienfaiſants de la méthode que je propoſe : partout où elle ſera reçue, elle chaſſera, elle bannira l'indigence & la triſteſſe, pour y répandre la joie, la vie & l'abondance : ces biens en ſont une ſuite naturelle ; le Vigneron lui-même, quel que ſoit ſon préjugé, eſt obligé de les reconnoître. Du moins eſt-il certain que de tous ceux auxquels j'ai communiqué mon ouvrage, il n'y en a exactement aucun qui n'en avoue, avec une ſorte d'empreſſement, les principes & les avantages qui en réſultent. Quelques-uns, ainſi que

(a) Le beſoin, en preſſant le Vigneron de vendre ſon Vin à perte, eſt une des cauſes principales de ſa ruine.

plufieurs Amateurs de l'Agriculture, font difpofés à en faire l'épreuve au plutôt fur une portion de leurs Vignes. Mes Vignerons même, qui, dans l'opération que je leur ai fait faire aux miennes, ont le plus éclaté contre moi, maintenant que leurs celliers pleins de Vin, ils ont à peine l'aliment le plus néceffaire, ils commencent à fe rapprocher de mon opinion, & à regretter le temps & la grande quantité d'engrais qu'ils ont prodigués à leurs Vignes, au préjudice de leur terre, qui les eût nourris, où elle leur eft inutile.

En général, le Cultivateur eft aujourd'hui fi rebuté de la culture ingrate de la Vigne, qu'on peut dire qu'il eft difpofé à la changer, & à recevoir toutes celles dans lefquelles on lui fera voir moins de perte & quelques avantages. La mé-

thode que je lui propose, en écartant entiérement toute idée de perte, lui présente un bénéfice certain & un retour avantageux. Il y a donc lieu de croire qu'il pourra l'adopter. Mais, pour opérer une révolution aussi grande, & la rendre générale, c'est peu des efforts d'un simple Citoyen, s'il n'est soutenu par le Gouvernement, & aidé par les Sociétés Royales d'Agriculture des différentes Généralités du Royaume. Ces Sociétés ayant, par leurs lumieres & par leur établissement, la confiance du Cultivateur, elles seules pourront le décider à abandonner sa routine ordinaire. C'est dans cette vue que j'ose leur adresser particuliérement mon Ouvrage. Cet Ouvrage, surtout en ce qui regarde le fond & l'essence du systême de culture économique que je propose,

& c'eſt dequoi il s'agit, me paroît fondé ſur des principes inconteſtables, & appuyé en outre & par ſurabondance, ſur des expériences de pluſieurs années auſſi déciſives qu'elles ſont certaines. J'ai donc ſujet de me flatter que toutes les Sociétés d'Agriculture accueilleront favorablement la nouvelle méthode, & qu'elles voudront bien ſe joindre à moi pour l'établir dans tous les Vignobles du Royaume. C'eſt le but de mon travail, & le ſuccès que l'on doit ſe promettre de leur zele pour la perfection de l'Agriculture & le ſoulagement du Cultivateur.

FIN.



